RADY PRAKTYCZNE

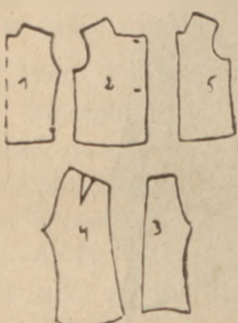


1 2

1. Śliczna sukienka dla 6-letniej dziewczynki z płótna niebieskiego, przybrana plisami z płótna w kolorze ciemniejszym.

2. Płaszczyk letni dla 2-letniego dziecka, przybrany stebnówką.

NASZA TABLICA KROJU.



Wymiar: obw. gorsu 66 cm
obw. pasa 64 cm
obw. bioder 70 cm

1. plecy bluzki
2 i 5. przód bluzki
3. przód spodni
4. tył spodni
pasek cięty po szerokości materjału na 3 cm szer., mankiet— wzdłuż pasków długości 55 cm, szerok. 10 cm.



Piżama dziecięca z kretonu lub zefiru białego w różowe paski dla dziewczynki 4—6-letniej.

Kostjum kąpielowy
dla trzy lub czteroletniego dziecka.

Ze 100—130 gr. wełny, gat.: „Szesnastka Fioletowa" firmy: „Włóczki, wełny Trójkąt w Kole" robimy kostjum ten, który w ciągu całego lata będzie najbardziej bodaj użytkową częścią garderoby naszych milusińskich.

Bieg roboty: nabrać trzeba na druty Nr. 2½ 30 oczek i ściegiem podwójnie karbowanym (2 oczka prawe, 2 oczka lewe) zrobić ściągacz, wysokości 3—4 cm. Następnie przenosimy robotę na nieco grubsze druty i zwykłym sciegiem (1 rząd prawy, 1 rząd lewy) robimy 10 rzędów. Pozostawiamy tę część roboty na zapasowym drucie i znów na 30 oczkach najpierw cieńszemi drutami, a następnie grubszemi robimy taki sam kawałek, który stanowić będzie przód drugiej nogawki. Powyżej robimy na 60 oczkach, to znaczy na całej szerokości obu nogawek razem, równo aż do pach.



Wówczas od strony pach spuszczamy po 4 oczka, pośrodku zaś roboty spuszczamy na dekolt 26 oczek. Trzeba teraz skończyć najpierw jedno ramiączko. W dalszym ciągu roboty spuszczamy, z oczek pozostałych na ramiączko od strony pachy dwa razy po 1 oczku, a od strony dekoltu 4 razy po 1 oczku w każdym drugim rzędzie.

Resztę robi się równo aż do potrzebnej nam długości.

Tylną część kostjumu robimy w taki sam sposób, zeszywamy obie części ze sobą, a pachy i dekolt obrabiamy szydełkiem, trzema rzędami ścisłych półsłupków. Przy wykańczaniu szydełkiem pamiętać należy o dziurkach na guziczki przy ramiączkach.

„Henriette".

Sami robimy zabawki doskonałe*).

Wiedzą to wszystkie matki i wychowawczynie, z jakiem niesłychanem zainteresowaniem i entuzjazmem spotykają dzieci każdą wyciętą z papieru laleczkę. Choćby wycinanka była nawet zrobiona nieudolnie, budzi przecież radość i zadowolenie naszych milusińskich.

Dziecko bardzo chętnie widzi kształt, przypominający mu człowieka. Dlatego już od najwcześniejszego wieku rysuje „pana“, „tatę“ lub wogóle kogoś znajomego i lubianego. Karykatura wcale go nie przeraża. Postać ludzka jest tematem zajmującym dziecko i może być doskonale wyzyskana jako wdzięczny temat do samodzielnego robienia zabawek.

Oczywiście, że i do tych robót użyjemy materjałów jak najprostszych, które że tak powiem mamy bezużyteczne wprost pod ręką, a więc: skrawki papieru od listów, zużyte zwijki od papierosów tatusia lub mamusi (oczywiście, że nie zapominamy o higjenie) kawałki kolorowego papieru, korki i t. p.

*) Na podstawie książki St. Gabriela i J. Mazurka: „Zajęcia praktyczne dziecka w szkole i w domu". Cz. I.

Rys. 1 przedstawia nam górala. Na tułów i głowę użyjemy kasztanów, które połączymy patyczkami, nogi zrobimy też z patyczków lub tutki, a stopy z płaskich „plasterków“ korka. Na głowę wkładamy wspaniały kapelusz z zielonej łupiny kasztana, ręce z tutek. Ubieramy górala w papierową gunię, którą ślicznie przystroiliśmy rysunkiem, no i nie lekceważymy sobie posta-



1.

wy naszego górala na tych korkowych stopach.

Z zielonej szyszki, patyczków, zwijek, łupiny kasztanowej, papieru białego i kolorowego robimy „szumną“ (gwara śląska) gospodynię, która posłużyć nam może do teatrzyku lub zagrody wiejskiej (rys. 2). Ubieramy ją w spódnicę z pa-



2

pieru, na której możemy wyrysować drobniutkie kwiatuszki, paski wzdłuż lub poprzek. Z gładkiego papieru robimy fartuch, a na szyję zakładamy kolorową chustkę.

Z gałązki bzu, patyczków i papieru łatwo wykonać gazeciarza lub chłopca z ulicy (rys. 3).

Wesołego grajka wiejskiego (rys. 4) robimy z dwu odpowiedniej



3

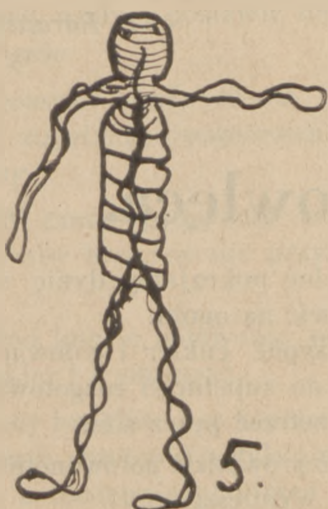
wielkości korków, które łączymy klejem i uzupełniamy patyczkami



4

nogi i ręce, na głowę użyjemy galasówki lub orzecha.

Inną, ale również łatwą i interesującą zabawką są zwierzątka i „lu-



5.

dziki“ z miękkiego drutu, owiniętego watą, ligniną, paskami bibułki lub papieru.

Aby taką postać ludzką lub zwierzęcą zrobić, trzeba najpierw wykonać szkielet z drutu (rys. 5), następnie owinąć go paskami papieru gazetowego, watą, ligniną lub pakułami. W ten sposób przygotujemy korpus, który następnie owijamy wąskim paskiem bibułki karbowanej (krepiny) papieru kolorowego, włóczką, rafją, lub zeszytemi paskami skrawków jakiejś tkaniny.

Przy owijaniu „ludzików“ należy paski smarować w pewnych odstępach klejem, aby nie zsuwały się (rys. 6).

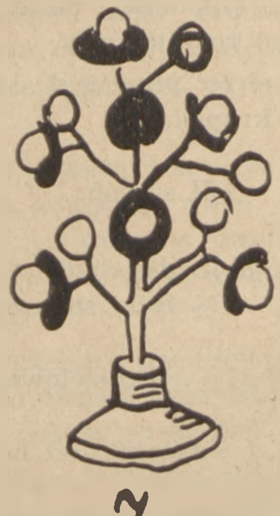
Do wykonywania kukiełek i zwierząt mogą być również użyte jako tworzywo: makówki, sitowie, słoma, trawa i t. p.

Drzewko, okryte liśćmi, kwiatami i owocami, również interesuje dziecko; jest tematem jego rysunków i pragnieniem plastycznego odtworzenia (rys. 7).

Jędruś bardzo chce umieścić swego druciano-papierowego krokody-



6



7

la śród kwitnącej a jednocześnie owocującej jabłonki, obok krówki baranka i „biednego gazeciarza" i nikt z domowników nie może mu wytłumaczyć niełogiczności takiego towarzystwa, ale Jędruś lubi „żeby wszyscy byli razem". Chce, cóż robić, pogódźmy się z wolą Jędrka i pocieszmy się, że całemu gronu nic złego się nie stanie.

L. Barańska.

Kuchnia niemowlęca.

1. Purée z dyni.

Wziąć:

100 gr. dojrzałej dyni,

50 cm.^{3} (3 łyżki stołowe) wody,

2½ gr. (½ łyżeczki od herbaty) cukru.

1) Dynię opłókać i obrać z łupy,

2) pokrajać na kawałki i wrzucić do rondelka,

3) zalać pokrajaną dynię wodą i postawić na ogniu,

4) wsypać cukier i gotować dynię przez kilkanaście minut, aż do zupełnego rozgotowania,

5) przetrzeć przez gęste sito, aby nie było krupek.

II sposób.

Wziąć:

100 gr. dojrzałej dyni,

25 cm.^{3} (1½ łyżki stołowej) wody,

25 cm.^{3} (1½ łyżki stołowej) mleka,

2½ gr. (½ łyżeczki od herbaty) cukru.

1. Dynię opłókać i obrać z łupy, pokrajać i wrzucić do rondelka.

2. Zalać pokrajaną dynię wodą i postawić na ogniu.

3. Wsypać cukier i gotować dynię aż do zupełnego rozgotowania.

4. Przetrzeć przez sito.

5. Rozprowadzić gotowanem mlekiem i wymieszać.

Podane powyżej ilości powinny dać 1½ do 2 stołowych łyżek dość gęstej papki.

W ten sam sposób przygotować można i t. zw. „kabaczki".

Uwaga: Purée z dyni czy z kabaczków podajemy dziecku od czwartego kwartału życia.

2. Purée z brukwi.

Wziąć:

¼ część (20—30 gr.) żółtej brukwi,

¼—½ szklanki (50—100 cm.^{3}) wody,

½ łyżeczki od herbaty (2 gr.) mąki,

½ łyżeczki od herbaty (2½ gr.) masła,

½—1 łyżeczę do herbaty (2½—5 gr.) cukru,

szczyptę (1 gr.) soli.

1. Obrać brukiew z łupy i opłókać.

2. Utrzeć brukiew na grubej tarce, wrzucić do rondelka, zalać ½ szklanką wody i postawić na wolnym ogniu.

3. Gotować przez 30—45 minut, aż do zupełnego rozgotowania się jarzyny.

4. W czasie gotowania mieszać ciągle, aby brukiew nie przypaliła się.

5. Pod koniec gotowania wsypać sól, cukier i wymieszać.

6. Gdy brukiew jest zupełnie rozgotowana, rozetrzeć ją łyżką w rondelku, a następnie przetrzeć przez sito.

7. Rozpuścić masło na wolnym ogniu, wsypać mąkę i zasmażyć, mieszając dokładnie, aby nie było krupek.

8. Wziąć dwie stołowe łyżki przetartej brukiewki, włożyć do zasmażki, dokładnie wymieszać razem i przez chwilę jeszcze trzymać na ogniu.

Uwagi:

1. Przy wybieraniu brukwi: 1) należy uważać, żeby nie była ona łykowata; 2) należy brać brukiew żółtą, jako najlepszy gatunek, a nie białą.

2. Przy gotowaniu można podgotować brukiew w mniejszej ilości wody, a następnie dolać mleka lub lekkiego rosołu.

3. Można do brukwi wkrajać niewielki kartofelek, przez co nabiera ona łagodniejszego smaku.

4. Purée z brukwi podaje się niemowlętom, poczynając od 4-go kwartału życia.

3. *Purée z kapusty.*

Wziąć:

Parę listków młodej włoskiej kapusty,

2 gr. (½ łyżeczki od herbaty) mąki,

5 gr. (1 łyżeczkę od herbaty) masła,

1—2 łyżki stołowe mleka,

1 gr. soli.

1. Młode listki włoskiej kapusty opłókać parokrotnie w zimnej wodzie.

2. Następnie sparzyć gotującą się wodą.

3. Po chwili osączyć trochę z wody i włożyć do rondelka.

4. Następnie zalać kapustę 3—4 łyżeczkami wody, postawić na wolnym ogniu i gotować, aż do miękkości.

5. Gdy kapusta jest prawie rozgotowana, wyjąć ją z wody, jeśli tej ostatniej jest dużo; w przeciwnym zaś razie wylać papkę na gęste sito i przetrzeć.

6. Oddzielnie rozpuścić masło, włożyć do niego 2 łyżki papki, wsypać sól i dobrze wymieszać.

7. Następnie zaprószyć mąką, wlać 1—2 łyżki mleka i dobrze wymieszać.

8. Tak przygotowane purée postawić na wolnym ogniu i poddusić, mieszając ciągle, aby się nie przypaliło.

Uwaga: nadaje się dla niemowląt, poczynając od 4 kwartału życia.

4. Purée z jabłka.

Wziąć:

100 gr. winkowatego jabłka,

½ szklanki wody (100 gr.),

od ½ do 1 łyżeczki od herbaty cukru (2½ — 5 gr.),

⅓ łyżeczki od herbaty mąki kartoflanej (1½gr.).

1. Obrać jabłko z łupy.
2. Pokrajać na kawałki.
3. Włożyć do rondelka, zalać wodą, rozgotować na marmeladę.
4. Przetrzeć przez gęste sito i wsypać cukier.
5. Mąkę kartoflaną rozbić z łyżeczką zimnej wody i wlać do marmelady.
6. Postawić na ogniu i dusić przez kilka minut, mieszając ciągle.

Jabłko pieczone.

Wziąć:

Duże kruche winkowate jabłka,

2 łyżeczki od herbaty kryształu (10 gr.).

1. Wydrążyć z jabłka środek z pestkami.
2. Wsypać w wydrążony otwór kryształ.
3. Położyć jabłko na kamienną lub metalową patelkę i wstawić do gorącego pieca.
4. Piec tak długo, aż jabłko będzie zupełnie miękkie, co trwa 15—20 minut, zależnie od gatunku jabłka.

Uwaga: Jabłko można podawać niemowlęciu zamiast jarzyny, poczynając od końca 3 kwartału.

5. Najrostsze typy mieszanek mlecznych.

I mieszanka mleczna.

Wziąc:

5 łyż. stołowych (75 cm.³) mleka,

5 łyż. stołowych (75 cm.³) wody,

1½ łyżeczki od herbaty (7½ gr.) cukru,

⅓ łyżeczki od herbaty (1½ gr.) mąki pszennej.

1. Wlać mleko do aluminjowego rondelka i gotować przez 5 minut.
2. Do innego rondelka wsypać mąkę pszenną i rozbić ją z łyżeczką zimnej wody tak, aby nie było krupek.
3. Do mieszaniny tej wlać pozostałą ilość wody, wsypać cukier i wszystko razem zagotować.
4. Do ugotowanej mąki z cukrem i wodą wlać przegotowane mleko.
5. Postawić mleko na wolnym ogniu i, mieszając ciągle, trzymać aż do zagrzania.

Inny sposób przygotowywania tej mieszanki.

1. Wsypać mąkę do filiżanki i rozbić ją z łyżeczką zimnej wody.

2. Do dokładnie rozbitej mieszaniny wlać pozostałą ilość wody.

3. Do rozmieszanej wody z mąką wlać mleko i wsypać cukier.

4. Postawić na wolnym ogniu i gotować przez 5 minut.

II mieszanka mleczna.

(2 części mleka ,1 część wody).

Wziąć:

½ szklanki (100 cm.^{3}) mleka,

¼ szklanki (50 cm.^{3}) wody,

1½ łyżeczki od herbaty (7½ gr.) cukru,

¾ łyżeczki od herbaty (3 gr.) mąki pszennej.

Sposób przygotowania taki, jak mieszanki pierwszej.

Mleko nierozcieńczone.

Wziąć:

¾ szklanki (150 cm.^{3}) mleka,

1½ łyżeczki od herbaty (7½ gr.) cukru.

1. Wlać mleko do aluminjowego rondelka.

2. Wsypać do mleka cukier.

3. Gotować mleko z cukrem przez 5 minut.

Uwagi:

1. Ilość mąki i cukru stosownie do zlecenia lekarza może się zmieniać.

2. Jeśli korzystamy z mleka uprzednio gotowanego i odpowiednio przechowanego, nie potrzebujemy go poddawać powtórnemu gotowaniu.

3. Pierwszą mieszankę stosujemy, zwykle u niemowląt do 3—4 miesiąca.

Drugą mieszankę podajemy do 7—8 miesiąca życia niemowlęcia. Poczynając od tego okresu, wprowadzamy mleko nierozcieńczone.

4. Wskazania dla powyższych mieszanek ustala, rzecz prosta, lekarz.

6. Sucharek na mleku.

Wziąć:

¾ szklanki (150 cm.^{3}) mleka,

1—2 łyżeczki od herbaty (4—8 gr.) mąki z sucharka,

1½ łyżeczki od herbaty (7½ gr.) cukru.

1. Zwyczajną bułkę pokrajać na kawałki.

2. Dodać odrobinę masła, jak do grzanek.

3. Wysuszyć w piecyku, rumieniąc lekko na złoty kolor.

4. Utłuc doskonale w moździerzu na miałką mączkę.

5. Zagotować mleko z cukrem.

6. Na gotujące się mleko wsypać mączkę z sucharka i mieszając ciągle, gotować przez 5—10 minut, aż się utworzy jednolita papka.

Uwaga: Zamiast zwyczajnej bułki można wziąć bułkę mleczną.

7. Manna na mleku z wodą.

Wziąć:

½ szklanki (100 cm.^{3}) mleka,

¼ szklanki (50 cm.^{3}) wody,

1—2 łyżeczki od herbaty (4—8 gr.) manny.

1½ łyżeczki od herbaty (7½ gr.) cukru,

1. Mleko i wodę zagotować z cukrem.

2. Na gotujące się mleko wsypać mannę.

3. Mieszając ciągle, gotować przez 15—20 minut, aż do utworzenia się gęstej papki, bez żadnych krupek.

8. Manna na samem mleku.

Wziąć:

¾ szklanki (150 cm.³) mleka,

1—2 łyżeczek od herbaty (4—8 gr.) manny,

1½ łyżeczki od herbaty (7½ gr.) cukru.

1. Mleko zagotować z cukrem.

2. Na gotujące się mleko wsypać mannę.

3. Mieszając, gotować przez 15—20 minut.

Powinna utworzyć się papka, bez krupek.

9. Grysik na rosole.

Wziąć:

200 cm.³ (1 szklankę) lekkiego i chudego rosołu,

4—8 gr. (1—2 łyżeczki od herbaty) grysiku,

½—1 gr. (szczyptę) soli.

1. Rosół wlać do rondelka, zasypać solą i zagotować.

2. Na gotujący się rosół sypać wolniutko grysik, mieszając ciągle.

3. Gotować przez 10—15 minut, mieszając ciągle, aż do otrzymania 150 cm.³ (¾ szklanki) zupki.

4. Uważać, aby nie było grudek.

Rosół może być przygotowany na mięsie białem albo na wołowinie. Można także przyrządzić na kościach. Należy zwracać uwagę, aby rosół nie był tłusty. Nie trzeba używać do niego korzeni. Grysik może być także przygotowany na smaku z jarzyn, który przyrządza się w następujący sposób.

Wziąć:

Marchewkę, pietruszkę, kawałek kapusty, pora i selera oraz szczyptę soli.

1. Jarzyny oczyścić i opłókać w wodzie.

2. Włożyć do garnuszka, osolić, zalać 2 szklankami wody i gotować przez godzinę.

3. Przecedzić smak przez sito i wziąć z niego potrzebną ilość (200 cm.³) i na nim przygotować grysik, według przepisu podanego powyżej.

Uwaga: Zupkę grysikową, jako pierwsze danie obiadowe podajemy dziecku w szóstym miesiącu życia, z chwilą wprowadzenia dokarmiania. Drugie danie stanowią jarzyny.

10. Rozczyny żelatynowe.

Rozczyny żelatynowe mają bardzo często zastosowanie w pierwszym roku życia dziecka w przebiegu biegunek. Podawane są zamiast zwykłych płynów obojętnych, ponieważ żelatyna jest produktem białkowym, łatwostrawnym i równocześnie hamującym procesy fermentacyjne w jelitach. Sposób

przygotowania rozczynu jest następujący:

Wziąć:

20 gr. (7 listków) zwykłej żelatyny,

1 litr wody.

1. Opłókać lub wytrzeć żelatynę z kurzu.

2. Wlać do filiażnki 2 łyżki ciepłej wody i rozpuścić w niej 7 listków żelatyny.

3. Wlać pozostałą wodę do rondelka, do której dodać rozpuszczoną żelatynę.

4. Postawić mieszankę na ogniu i gotować przez 1—2 minuty.

5. Zdjąć z ognia i przecedzić przez płótno.

Uwaga: Podany powyżej rozczyn żelatyny jest dwuprocentowy. Gęstość roztworu jak również sposób słodzenia może ulegać zmianie w zależności od tej czy innej ordynacji lekarskiej.

11. Twarożek.

Wziąć:

250 cm.³ (¼ litra) mleka,

45 gr. (3 łyżki stołowe) wody gotowanej.

1. Wlać mleko do garnuszka i postawić w ciepłem miejscu, aby się zsiadło.

2. Zsiadłe mleko ale nie przekwaszone podgrzać trochę, aby oddzielił się twaróg.

3. Odsączyć twaróg od serwatki, przelewając podgrzane mleko przez sito.

4. Odsączyć twaróg, włożyć do płóciennego woreczka i przycisnąć ciężarkiem dla odsączenia pozostałej w twarogu serwatki.

5. Suchy prawie twaróg wyjąć z gałganka, włożyć do garnuszka i rozprowadzić 3 stołowemi łyżkami gotowanej wody.

6. Otrzymaną mieszaninę dokładnie wymieszać i przetrzeć przez sito, aby nie było krupek.

Uwaga: Twarożek nadaje się dla dzieci w czwartym kwartale ich życia w stanach biegunkowych. Stosować go można wyłącznie na zlecenie lekarza. Słodzimy twarożek zwykłym cukrem lub innym zależnie od ordynacji lekarza.

12. Budyń z mąki pszennej.

Wziąć:

80 gr. (20 łyż. od herbaty) mąki pszennej.

200 cm.³ (1 szklankę) wody,

40 gr. (8 łyż. od herbaty) cukru,

1 gr. (szczyptę) soli kuchennej,

½ gr. sody oczyszczanej,

1 jajko.

1. 80 gr. mąki pszennej rozrobić dokładnie w jednej szklance zimnej wody.

2. Oddzielić żółtko od białka.

3. Wsypać do garnuszka 40 gr. cukru, dodać żółtko i dobrze rozetrzeć (do białości).

4. Do roztartego żółtka dodać rozbitą mąkę i razem wymieszać.

5. Pozostałe białko ubić na sztywną pianę.

6. Do piany wsypać 1 gr. soli kuchennej i ½ gr. oczyszczanej sody.

7. Do mieszaniny żółtka i mąki wlać pianę z białka i razem dobrze wymieszać.

8. Wysmarować formę budyniową masłem i obsypać mąką.

9. Do przygotowanej formy wlać przyrządzony budyń i formę dokładnie zamknąć.

10. Wstawić formę do garnka z wodą i gotować przez pół godziny.

Po ugotowaniu wyjmujemy budyń z formy i przecieramy przez sito. Może on być podany niemowlęciu w połączeniu z najróżnorodniejszemi płynami. A więc:

1. Możemy zmieszać część przetartego budyniu z taką samą ilością herbaty, lub też wziąć tylko połowę herbaty, a drugą połowę herbaty zastąpić serwatką.

2. Można pewną ilość przetartego budyniu zmieszać z taką samą ilością pokarmu kobiecego.

3. Jeśli trzeba przejść z djety bezmlecznej na mleczną, mieszamy budyń zamiast z herbatą — z mlekiem.

Uwaga: budyń u niemowląt stosujemy jedynie na zlecenie lekarza, gdy dziecku jest przepisana djeta bezmleczna.

13. Budyń z ryżu.

Wziąć:

70 gr. (14 łyż. od herb.) ryżu,
250 cm. (¼ litra) wody,
20 gr. (4 łyż. od herb.) masła,
50 gr. (10 łyż od herb). cukru,
1 gr. (szczyptę) soli,
½ gr. sody oczyszczanej,
1 jajko.

1. Wsypać ryż do rondelka i sparzyć go wrzącą wodą.

2. Wodę odlać, sparzyć go powtórnie i znów wodę odlać.

3. Następnie zalać ryż 1½ szklanką wody, postawić na wolnym ogniu i gotować do zupełnego rozgotowania.

4. Gdy ryż jest zupełnie rozgotowany i utworzy papowatę masę, przetrzeć go przez sito.

5. Oddzielić żółtko od białka.

6. Żółtko rozetrzeć do białości z 20 gr. masła i 50 gr. cukru.

7. Wymieszać papkę ryżową z roztartemi żółtkami.

8. Białko ubić na sztywną pianę, do której dodać po ubiciu 1 gr. soli kuchennej i ½ gr. sody oczyszczanej.

9. Białko wlać do papki ryżowej i wszystko razem dokładnie wymieszać.

10. Całą mieszaninę wlać do formy budyniowej, którą szczelnie zamknąć i włożyć do garnka z wodą.

11. Gotować przez godzinę.

Budyń ryżowy używamy w ten sam sposób, co i budyń z mąki pszennej t. j.:

1. Przecieramy go przez sito.

2. Mieszamy z płynami.

Uwaga: Powyższy budyń jest stosowany w tych przypad, gdy lekarz z jakichkolwiek powodów wycofuje z djety dziecka mleko krowie. Rozumie się, że budynie mogą być podawane niemowlętom wyłącznie na zlecenie lekarza.

Lucyna.

Redakcja i Administracja: Litewska 16. Tel. 9-41-00. Konto P.K.O. 14555
Cena prenumeraty „MŁODEJ MATKI": w kraju płatna tylko z góry:
rocznie 13 zł. — półrocznie 6 zł. 50 gr. — kwartalnie 3 zł. 25 gr.
Zagranicą: półrocznie zł. 10 — rocznie zł. 20.
Prenumeratę dwutygodnika „MŁODA MATKA" przyjmują wszystkie księgarnie, oraz urzędy pocztowe w kraju i zagranicą.
Rękopisów Redakcja nie zwraca.
Redaktorka L. Czechowska przyjmuje interesantów we środy od godz. 15 — 16-ej

Wydawca: Polski Komitet Opieki nad Dzieckiem.

Redaktorzy: Dr. R. Barański i L. Czechowska.

Zakł. Graf. „Drukarnia Bankowa". Warszawa, Moniuszki 11.